

おかやまコープ たべてん便 献立表【御弁当コース】 ※「岡山県産こしひかり」が使用されています。

日 付	献 立	食品成分	原材料アレルギー表示
9月7日 (月)	たまねぎ酢ハンバーグ けんちん煮 お麴の炒め煮 ピーマンのからし和え きょうつく 白飯	熱量 487kcal 蛋白質 14g 脂質 13g 炭水化物 75g カルシウム 83mg 食塩相当量 2.4g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V.E.)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、香料、リン酸塩Na、V. B1、安定剤、豆腐用凝固剤、トハラース、加工澱粉、香辛料抽出物、乳酸Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・りんご・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
9月8日 (火)	タラフライ 大根と椎茸のしその実炒め こんにゃくの煮物 マカロニサラダ 昆布豆 白飯	熱量 510kcal 蛋白質 12g 脂質 15g 炭水化物 79g カルシウム 32mg 食塩相当量 1.9g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト)、甘味料(スクラロース、ステビア、甘草)、酸化防止剤(V.E.)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、香料、V. B1、ソルビット、香辛料抽出物、酒精、水酸化Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉を含む)
9月9日 (水)	牛肉のスタミナ焼き くずきりの油炒め 海老シューマイ しらたきのポン酢和え たくあん 白飯	熱量 503kcal 蛋白質 11g 脂質 15g 炭水化物 79g カルシウム 43mg 食塩相当量 2.4g	調味料(アミノ酸等)、着色料(V. B2、カチノイト、カラメル色素、紅麴)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V.C.)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、香料、V. B1、水酸化Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・エビ・カニ・大豆・ごま・セラチン・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
9月10日 (木)	メバルの塩焼き 切干大根のおかか煮 茶碗蒸し風 青菜のマヨサラダ 昆布佃煮 白飯	熱量 464kcal 蛋白質 16g 脂質 10g 炭水化物 76g カルシウム 136mg 食塩相当量 2.7g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイト、カラメル色素、紅麴)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V.E.)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、香料、V. B1、ソルビット、加工澱粉、酒精、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さけ・さばを含む)
9月11日 (金)	野菜筑前煮 麻婆春雨 インゲンの鶏がら炒め ところてん らっきょう漬け デミグラスミンチカツ丼	熱量 477kcal 蛋白質 10g 脂質 13g 炭水化物 80g カルシウム 31mg 食塩相当量 2.2g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V.C.)、酸味料、乳化剤、V. B1、水酸化Ca、酒精、pH調整剤(一部に小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)

【ご注意ください】 別添付の調味料の小袋が有る場合、電子レンジにかける前に取出し、端材・キャップにご注意ください。
※原材料不足の為、献立を変更させていただく場合がありますので、ご了承ください。